



〈期間〉  
2022年  
10月1日(土)～  
2023年  
3月31日(金)  
まで

新しい生活様式に対応した立食パーティーのご提案

# NEW NORMAL STYLE

Party Plan

ニューノーマルスタイル パーティープラン

立食(洋食料理)

フリードリンク付き

2時間制

お一人様 ¥9,000



Point 1

徹底した  
感染症対策

詳しくは裏面をチェック

Point 2

ホテルシェフの  
上質なお料理

メニューは下記をチェック

Point 3

真心のこもった  
サービス

知識と経験豊富なスタッフが  
品質の高いサービスをご提供いたします。

## Sample Menu

## メニュー例

料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

### 〈冷製料理〉

- ・スモークサーモンのマリネ  
彩り野菜のサラダ バジル風味
- ・ブランタードのムースリース  
ポッターガとフレンチキャビア添え
- ・海老とアボカドのタルタル
- ・カマンベールチーズと生ハムの盛合せ
- ・カクテルサンドイッチ

### 〈デザート〉

- ・グラスデザート
- ・フルーツ
- ・コーヒー又は紅茶

### 〈温製料理〉

- ・若鶏のフリット スパイス風味
- ・ポイルソーセージと野菜のトマト煮込み
- ・高知県宿毛湾直送白身魚のヴァプール  
海藻レモンソース
- ・ポークとキノコのソテー 粒マスタードソース
- ・牛フィレ肉のグリル  
オニオンレフォルソース
- ・本日のピラフ

シェフおすすめの一品

- ◆ ホタテ貝のボワレ シャンパンソース  
香ばしく焼き上げたホタテ貝をシェフ自慢のシャンパン  
ソースでお召し上がりください。

## プラン特典

- ・乾杯用スパークリングワイン
- ・ハンドマスク  
(お一人様一枚)
- ・飛沫感染防止シールド  
(受付用・お食事前)



## Free Drinks

### 〈アルコールメニュー〉

- ・グラスビール
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・ウイスキー

### 〈ソフトドリンクメニュー〉

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※写真は全てイメージです。  
※10名様から承ります。※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。  
※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※使用しているお米は「国産米」です。  
※食物アレルギーがございましたら、2週間前までにお申し出ください。

ご予約・お問い合わせ ホテルグランヴィア大阪 宴会営業部

平日受付  
9:30~17:30

(直通)

TEL.06-6347-1431

WEBサイト

土日祝受付  
10:00~18:00

(直通)

TEL.06-6345-2581



ホテルグランヴィア大阪



会場設営について

■サーモグラフィーカメラの設置



20階宴会場ロビーにサーモグラフィーカメラを設置しております。約1秒で体温測定を実施し、37.5℃以上の場合はアラートを表示します。

■受付での感染防止対策



飛沫感染防止用のシールド(アクリルボード:無料)に抗ウイルス・抗菌加工し、ご用意しております。また、受付にて体温測定を実施される場合は、非接触体温計の貸出しもごございます。

ご提供方法について

■料理のご提供方法



料理台の近くにはアルコール消毒液を設置しております。お料理の取り分けトングは2種類ご用意し、定期的にスタッフが交換いたします。お料理はご希望にあわせて個々盛りでご用意し、スタッフによるお取り分けサービスもいたします。

■お飲物のご提供方法



BARカウンターにも飛沫感染防止用のシールド(アクリルボード)を設置しております。お飲物は基本的にBARカウンターよりご提供いたします。  
※ボトルでのお渡しをお断りしております。

■料理台での感染防止対策



飛沫感染防止の為、料理台に飛沫感染防止用のシールド(アクリルボード)を設置しております。

■スタッフの取り組み



全ての従業員は、出勤前に体温測定と体調確認を実施しております。また、従業員の家族についても体調確認を行っております。

ご提供方法について

■エチケットリーダーの配置



会場内には、「エチケットリーダー」腕章を付けたスタッフを配置し、「会食時のお願い」へのご協力をお願いするお声掛けを実施しております。

【会食時のお願い】

- ・会場内でのマスク着用をお願いしております。
- ・マスクを外しての会話はご遠慮ください。
- ・お食事の中の会話に便利なハンドマスクをご用意しております。

■抗ウイルス・抗菌加工



エレベーターボタンや受付テーブル、宴会場扉・クロック札・クロックカウンター・喫煙室等に抗ウイルス・抗菌加工をしております。

※約5年間効果が持続する抗ウイルス・抗菌剤を塗布しております

■消毒液の設置及び消毒の徹底



宴会場入口、ロビー、トイレ等にアルコール消毒液を設置しております。また、宴会場の椅子や備品類、階段の手すり、トイレも消毒を強化しております。

※手洗い、手指消毒のご協力をお願いしております

■テーブルでの飛沫感染防止対策



円卓(直径120cm)は、1卓4名様を基本としフィジカル・ディスタンスを確保。飛沫感染防止用のシールド(アクリルボード:無料)をご用意しております。テーブルには、マスクケースと除菌ウェットシートをご用意しております。

■混雑緩和の取り組み



混雑緩和の為、料理コーナー等においては、十分な距離をお取りいただけるよう「足型サイン」を設置しております。

ご提供方法について

■エチケットリーダーの配置



会場内には、「エチケットリーダー」腕章を付けたスタッフを配置し、「会食時のお願い」へのご協力をお願いするお声掛けを実施しております。

【会食時のお願い】

- ・会場内でのマスク着用をお願いしております。
- ・マスクを外しての会話はご遠慮ください。
- ・お食事の中の会話に便利なハンドマスクをご用意しております。

Notice

安全・安心への取り組みについて

Clean & Safety  
JR-West Hotels

JR西日本ホテルズ  
「Clean & Safety」

JR西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。

